



FICHE TECHNIQUE

Référence : FT-REFLORALOP.FR

Révision : 0 du 21/11/2011

REFLORAL OP

Protection aromatique pendant la vinification

Intérêts Œnologiques

- Naturellement riche en glutathion, protège le vin des oxydations lors des fermentations languissantes et des pompages sans protection SO₂
- Remplace partiellement le sulfitage lors des élevages sur lies pour lutter contre l'oxydation
- Limite la combinaison du SO₂ et les teneurs en SO₂ total
- N'a pas d'action biocide et ne remplace pas le SO₂
- Naturellement riche en Polysaccharides, permet d'adoucir les tanins et de limiter la perception de certaines amertumes
- Permet de protéger l'évolution de la couleur des vins rosés tranquilles ou effervescents

Composition et Caractéristiques techniques

- Cellules de levures partiellement hydrolysées
- Contient un équivalent de 3% de Glutathion
- Ne contient pas d'OGM et n'a pas subi de traitement ionisé

REFLORAL OP est conforme aux normes du Codex Œnologique International

Doses d'emploi

- S'utilise de 10 à 40 g/hl
- Dose limite légale : 40 g/hl (**Règlement CE N°606/2009**)

Mode d'emploi

- Délayer dans 20 fois son poids de moût ou de vin et incorporer sur le volume

Conditionnement et conservation

- Sachet de 1 kg
- Conserver en emballage étanche dans un endroit propre et sec à l'abri de l'air et de la lumière

ŒNOLOGIE IMMÉLÉ SAS

10, rue du Stade • 68240 Sigolsheim

Tél. : 03 89 47 32 33 • Fax : 03 89 47 33 34

sigolsheim@oenoliaconseil.fr • www.oenoliaconseil.fr